

Le Palladia Restaurant

Carte

STARTERS

Pan-fried razor shells with parsley and garlic Poêlée de coqueaux en persillade	15,00€
Carpaccio of tomatoes with « mozzarella di Buffala », toast with tapenade and capers. Carpaccio de tomates à l'ancienne, crémeux di Buffala, tartine de tapenade d'olives et câprons.	17,00€
Plate of home-made smoked salmon with green salad Assiette de saumon fumé par nos soins et salade verte	18,00€
Terrine of foie gras from « Mitteault brothers » with toasts Terrine de foie gras de canard des frères Mitteault accompagné de ses toasts.	19,00€

LARGE SALADS

Italy's flavor Farfalles, rocket, tomatoes, anchovies and olives Farfalles, roquette, tomates, anchois et olives	17,00€
Caesar salad Sliced chicken, croutons, parmesan, green salad and caesar sauce Emincé de poulet, croûtons, parmesan, salade verte et sauce caesar.	17,00€
Fresh summer Celery and Granny smith apple in remoulade with fresh cheese and home-made smoked salmon Céleri et granny en rémoulade de fromage frais, saumon fumé par nos soins au bois de pommier.	19,00€
Cold cuts Beef chicken, bacon, Bayonne ham, dried sausage, cheese and raw vegetables Bœuf, volaille, poitrine de porc, jambon de Bayonne, saucisson, fromage et crudités.	22,00€
Salad of Toulouse Tarbais beans, grilled sausage, confit of duck gizzards, home-made smoked duck and foie gras. Salade d'herbes, haricots tarbais, saucisse grillée, manchon et gésiers de canard confit, magret fumé par nos soins et foie gras de canard.	22,00€

FISHES

Cod Coriander pesto, courgette and yellow pepper sauce Cabillaud au pesto de coriandre, cru et cuit de courgettes acidulé et coulis de poivron jaune.	20,00€
Roast Monkfish White wine sauce, spinach salade and mashed potatoes. Lotte rôtie à l'os, sauce marinière, salade d'épinards et pomme de terre fourchette.	26,00€

MEATS


Smoked and roast pig Polenta with lemon, thym and onions confit. Palette de cochon rôti et fumé sur l'os avec sa polenta au citron et au thym accompagné d'oignons confits	22,00€
Roasted guinea fowl suprême Cabbage, mashed potatoes and tarragon sauce Suprême de pintade rôti, embeurrée de choux et sa pomme de terre fourchette, jus à l'estragon.	25,00€
Rib Beef Steak Fried mushrooms with new potatoes and strong sauce Entrecôte de bœuf 350g et champignon poêlés, pommes de terre grenailles et jus corsé.	29,00€



Le Palladia Restaurant

DESSERTS

Goat cheese from Occitanie salad with pears and nuts, acacia honey Fromage de chèvre d'Occitanie avec sa salade de poires et noix, miel d'acacia	9,00€
Creamy from the Aztecs with sorbert piña colada Crèmeux des Astèques et son sorbet piña colada	9,00€
Mille-feuille with apricots and rosemary pastry cream and vanilla ice cream Mille-feuille avec sa crème pâtissière aux abricots et romarin et sa glace vanille	9,00€
Fresh strawberries and its seasonal sorbet Fraises tout simplement et sorbet du moment	9,00€

 All our dishes are homemade.
Tous nos plats sont faits maison.

** Net prices, service included.
Prix nets, service compris

*Excessive drinking is dangerous for the health; alcoholic beverages should be consumed with moderation.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.*



Le Palladia Restaurant

Express Lunch Menu 23 €

Starter + Main course **or** Main course + Dessert

Starter of the day / *Entrée du jour*



Main course of the day / *Plat du jour*



Dessert of the day / *Dessert du jour*

Menu « Petit Gastronomique » 12 €

with its drink

Capellinis bolognese **or** Salmon with mashed potatoes

Dos de saumon pomme de terre fourchette



Two scoops of ice cream / *Deux boules de glace*

or a fruit / *un fruit*

Menu Palladia 36 €

Starters / Entrée au choix

Eggplant « confite », red mullet and mustard salad

Aubergine confite, petit rouget et salade moutarde

Plate of homemade smoked salmon and cream with fresh herbs

Saumon fumé maison et quenelle de crème aux herbes fraîches

Carpaccio of tomatoes, mozzarella with basilic and lemon dressing

Carpaccio de tomates, écume de mozzarella et vinaigrette basilic citron

Chicken piperade salad with spicy pepper from Espelette

Salade piperade de volaille au Piment d'Espelette

Main courses / Plat au choix

Cod with herb crust and langoustine's sauce

Dos de cabillaud rôti, croûte d'herbes, au coulis de langoustine

Monkfish with seashells and white wine sauce

Lotte et sa marinière de coquillages

Beef strip loin and pepper sauce

Contre filet, sauce au poivre

Roasted mignon pork with sweet peppers sauce

Mignon de porc rôti, coulis de poivrons

Desserts / Dessert au choix

Mille-feuille with apricots and rosemary pastry cream and vanilla ice cream

Mille-feuille abricot, romarin

Apple pie with salted butter caramel ice cream

Tarte aux pommes, glace caramel beurre salé

Creamy Valrhona's raspberry chocolate

Crèmeux chocolat Valrhona, framboises

Dessert of the day with seasonal fruit

Dessert du jour autour du fruit du moment

All our menus are elaborated with fresh products which can be replaced by our Chef in fonction of the seasons. Drinks are not included.
Menus élaborés à base de produits de saison, susceptibles d'être modifié par notre Chef selon les saisons. Boissons non comprises.

